

N°520



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



P O I S S O N

**Pappardelles et crème de crevettes
grises, citronnelle et curry**



Credits photo et recette : Patricia Ketterhollen

Elle & Vire

NICOLAS

Pour 6 personnes

300 g de crevettes grises | 1 bâton de citronnelle | 1 oignon émincé | 1 gousse d'ail | 1 tomate |
30 g de Beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire doux Elle & Vire | 1 c. à soupe d'huile |
30 cl de Crème liquide Elle & Vire professionnel | 1 verre de vin blanc sec |
2 c. à café de curry en poudre | 2 c. à soupe de ciboulette ciselée | sel et poivre |
500 g de pappardelles sèches

Enlever les premières feuilles du bâton de citronnelle et **couper** la tomate en dés.

Oter la tête des crevettes grises. En **décortiquer** quelques-unes et les **réserver** pour garnir les pappardelles.

Chauffer le Beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire et l'huile dans une poêle antiadhésive puis **saisir** le reste des crevettes avec l'ail, l'oignon et la citronnelle. **Verser** le vin blanc, **remuer** et **ajouter** la tomate et le curry. **Cuire** 5 minutes en remuant. **Incorporer** la Crème liquide Elle & Vire professionnel puis

mélanger. **Mixer** le tout finement dans un blender. **Passer** la crème au chinois.

Réserver.

Cuire les pappardelles dans un grand volume d'eau salée puis les **égoutter**. Les **disposer** dans un plat, **verser** la crème de crevettes grises puis **mélanger** délicatement.

Dresser délicatement les pappardelles dans une assiette creuse ou un bol.

Répartir dessus les crevettes grises réservées. **Saupoudrer** de ciboulette ciselée et de poudre de curry.

Le conseil de votre caviste :

Château Cavalier Prestige, Côtes de Provence rosé 2013

- Nez : Frais et aérien, élégant de vanille, de fruits rouges.
- Bouche : Bon équilibre, franc, rond, plein, grain serré, bonne enveloppe, de la tension, finale tendue et enrobée, suave.



Pourquoi cette alliance ?

Les crevettes grises sont les plus petites des crevettes mais conservent cependant des saveurs douces sans être douceâtres, un goût iodé ainsi qu'une texture ferme. Agrémentées d'une sauce crémeuse, elles s'accommoderont parfaitement d'un rosé pur, jeune, fougueux et faisant preuve d'une belle nervosité. Le rosé de méditerranée a donc toute sa place ici !

Et aussi : Côtes d'Auvergne rosé 2012



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.